

Siamo arrivati ai ‘Bolliti d’Italia’

Confesercenti lancia nuovi menù con prodotti del territorio a prezzi convenienti

ARRIVANO i bolliti in provincia. Confesercenti Pesaro Urbino dopo il brodetto di Fano, i legumi e il fungo continua a scommettere sulle prelibatezze, in questo caso sul lesso. Ovvero carne cotta in acqua con verdure e la cui acqua, poi, viene utilizzata solitamente per cuocere i cappelletti o i passatelli. Un piatto tipico della cultura culinaria del nord Italia ma con profonde radici anche nel nostro territorio, lo ha ricordato bene il sommelier ed enogastronomo Otello Renzi durante la conferenza stampa a palazzo



Mosca a Pesaro alla presenza di Alberto Drudi, presidente dell'ente Camerale e Pier Stefano Fiorelli di Confesercenti. «Il bollito – dice – fa parte della tradizione del nostro territorio, da sempre. E' un piatto della festa, della domenica, che si mangiava dopo i cappelletti in brodo oppure ai matrimoni, ancora prima delle lasagne o dei cannelloni veniva servito proprio subito dopo i cappelletti. Oggi – prosegue Renzi –, lo proponiamo in queste serate con salse, come quella verde, non industriali ma preparerete al momento, con vini marchigiani,



PRELIBATI
A lato, uno dei piatti studiati dai cuochi. Sopra, la presentazione di ieri

l'olio di Cartoceto e anche con i legumi di San Sisto».

DAL PRIMO aprile a primo maggio, dal venerdì alla domenica, in tredici ristoranti della provincia di Pesaro Urbino si potrà degustare questa preparazione in due varianti: il *Piatto del Bollito*, composto da un piatto di bollito più contorno di verdure e di legumi di San Sisto al prezzo di 20 euro e il *Menù del Bollito*, composto da un piatto di cappelletti o di passatelli in brodo e un piatto di bollito più contorno di verdure e di legumi di San Sisto al

prezzo di 27 euro, entrambi con bevande escluse. Tante ricette e un'unica carne, soltanto da animali con certificazione Bovinmarche utilizzando almeno cinque tagli scelti tra muscolo di coscia, spalla, fiocco di punta, cappello del prete, lingua, testina con musetto, cotichino, pancia, coda e nervetti. Ammessi anche capponi e gallina.

UN NUMERO zero ma non una prova, si va subito in scena «perché non abbiamo bisogno di provare» ha detto in conferenza stampa il presidente di Confesercenti Pier Stefano Fiorelli, spiegando anche perché si è deciso di dedicare uno spazio al bollito. «Una nuova scommessa e avventura di Confesercenti con un piatto della nostra grande tradizione che ci ricorda l'infanzia e le abitudini delle nostre famiglie. I nostri ristoratori lo proporranno

per un mese a un prezzo convenzionato e dietro a un grande piatto ci sono loro e le tante e grandi persone che lavorano nella filiera».

QUALI SONO i ristoranti che aderiscono a *Bolliti d'Italia*? Antica Osteria da Oreste (Casinina), Locanda Quinto Canto (Gradara), La Coppa (Mombaroccio), Il Giardino (San Lorenzo in Campo), Frantoio del Trionfo (Cartoceto), Braverja (Urbano), Dalla Peppina (Fano), Piccolo Mondo (Mombaroccio), Casa del Sole (Montelabbate), Gipsy (Accualagna), Lago Verde (Pennabilli), Le Fontane (Cagli), Nenè (Urbino). Inoltre è stato organizzato il *Tour del Bollito* sul territorio provinciale realizzato dal Tour Operator di Fano Tuqui Tour alla scoperta di luoghi e sapori nei luoghi più belli della nostra terra.

Francesco Pierucci
© RIPRODUZIONE RISERVATA